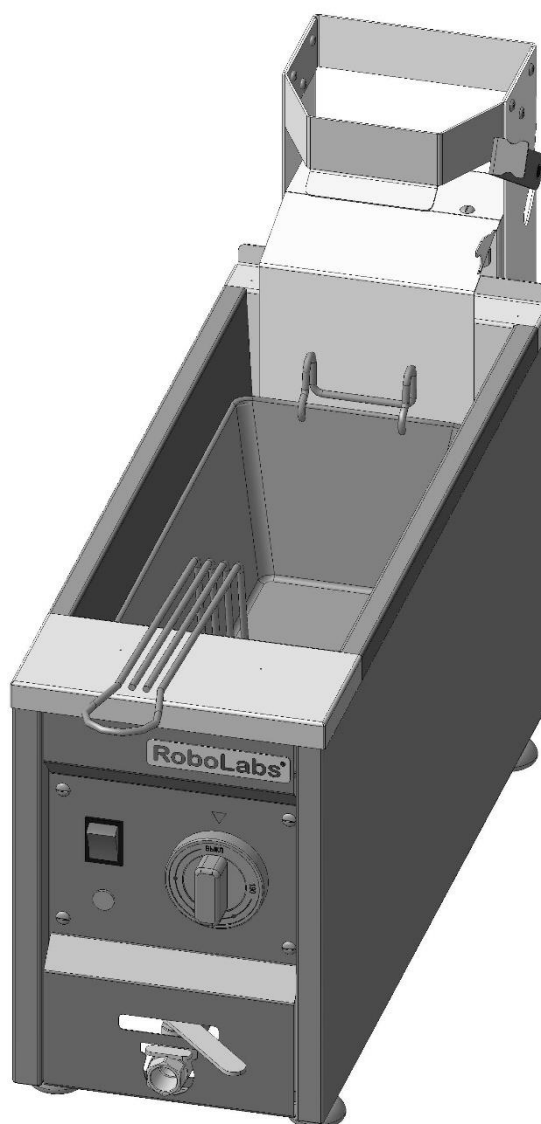


28.93.1

код продукции по ОКПД2

Фритюрница электрическая настольная
RoboFry ECT1
Паспорт



TM 6917.00.00.000 ПС

Содержание

Введение	3
1 Описание и работа	4
1.1 Назначение.....	4
1.2 Технические характеристики (свойства).....	4
1.3 Состав изделия	5
1.4 Упаковка.....	7
2 Использование по назначению	8
2.1 Эксплуатационные ограничения	8
2.2 Подготовка изделия к использованию	8
2.3 Использование изделия	9
2.4 Завершение работы	10
2.5 Долив масла	10
2.6 Замена масла	10
2.7 Частота замены масла	10
2.8 Действия в экстремальных условиях	11
3 Техническое обслуживание	12
3.1 Общие указания.....	12
3.2 Меры безопасности.....	13
3.3 Порядок проведения технического обслуживания.....	14
3.4 Проверка работоспособности изделия.....	14
4 Срок службы, хранение и транспортирование.....	15
5 Комплект поставки.....	16
6 Гарантийные обязательства	17
7 Свидетельство об упаковывании.....	18
8 Свидетельство о приемке	19

Внимание! Особая осторожность!

Перед использованием изделия необходимо ознакомиться с мерами безопасности и правилами работы, изложенными в данном документе.




Введение

Данный паспорт содержит сведения об изделии, его назначении, принципе работы, его устройстве, подготовке к работе и правилах использования, мерах безопасности, условиях работы изделия, хранения и транспортировки, комплект поставки, гарантийные обязательства, свидетельства об упаковке и приемке.

Данный документ является неотъемлемой частью поставки оборудования. Содержащаяся в нем информация предназначена для специалистов, которые будут работать на данном оборудовании.

Постоянное и точное соблюдение правил эксплуатации обеспечивает безопасность обслуживающего персонала, рентабельную и долговременную работу оборудования.

Важные места в тексте подчеркнуты или обозначены символами:

	Знак опасности. Внимание!
	Знак опасности. Предостережение!
	Знак опасности. Предостережение!

Подобные предупреждения используются для заострения внимания к описываемым правилам. Несоблюдение этих правил может привести к возникновению ситуаций, опасных для людей, либо к неисправностям оборудования.

1 Описание и работа

1.1 Назначение

Фритюрница электрическая настольная RoboFry ECT1 (далее фритюрница) предназначена для жарки продуктов во фритюрном масле с использованием специальных сетчатых корзин.

Фритюрницы используются в местах общественного питания, например, на кухнях, ресторанах, столовых, лечебных учреждениях и малых предприятиях, таких как пекарни, мясные лавки и т.д., но не непрерывного использования в пищевой промышленности.

1.2 Технические характеристики (свойства)

Таблица 1 - Технические характеристики

Характеристика	Значение
Предел регулирования температуры, °С	от 50 до 190
Объем заливаемого масла, л	12
Общий объем ванны, л	15
Количество фритюрных корзин, шт.	1
Величина максимальной загрузки продукта в корзину, г	не более 2500
Номинальное напряжение, В	400
Частота, Гц	50-60
Номинальная мощность, кВт	8.7
Максимальный ток, А	14
Масса, кг	18
Габаритные размеры, (ДхШхВ) мм	220х630х490

- конструкция изготовлена из нержавеющей стали;
- имеет холодную зону для сгоревших частичек продукта;
- оснащена ручным механизмом поднятия ТЭНов.

1.3 Состав изделия

Состав приведен на рисунке 1.

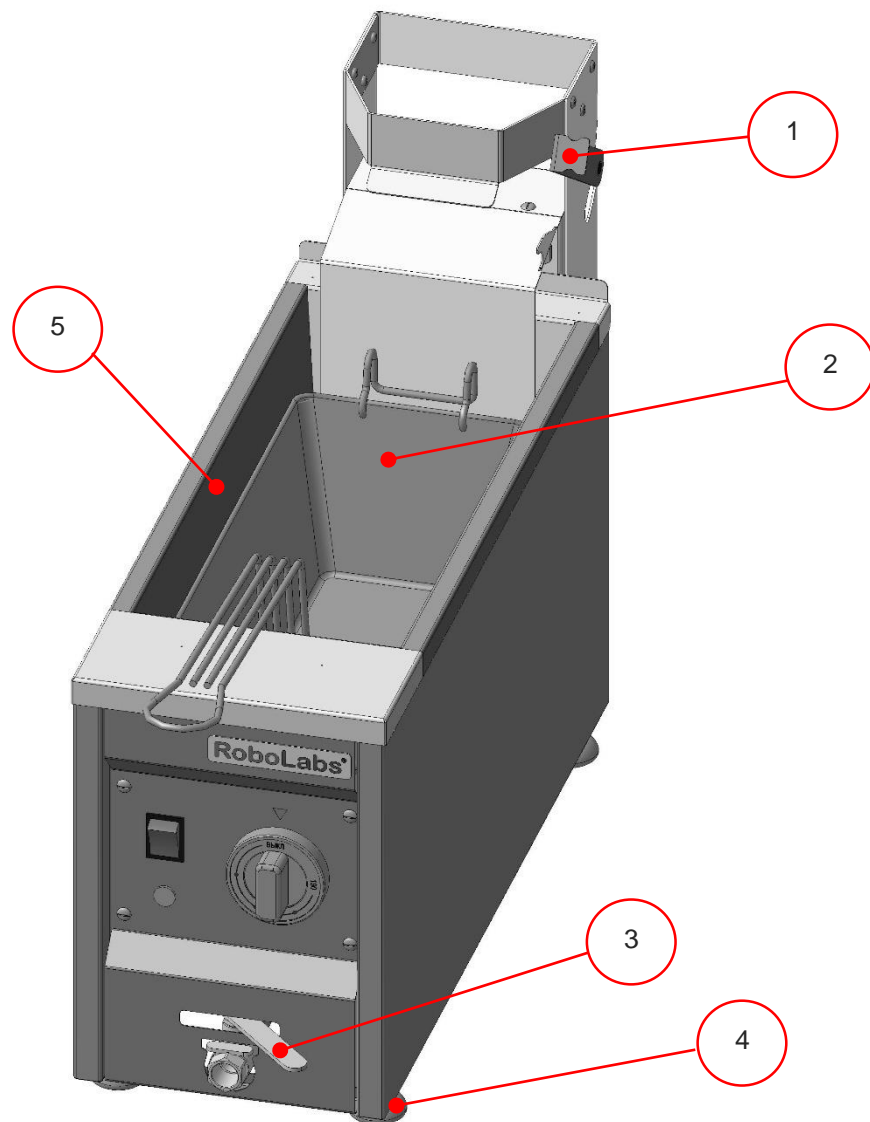


Рисунок 1:

- 1 – Механизм фиксации блока нагревателей в поднятом состоянии; 2 – Корзина;
3 – Кран для слива масла; 4 – Ножка; 5 – Ванна для масла;

Внешний вид фритюрницы представлен на рисунке 1. В корпусе фритюрницы, сверху, находится жарочная ванна, в которую заливается фритюрное масло и погружаются блок электронагревателей и корзины с продуктами.

На внутренней стенке ванны имеются отметки «MAX» и «MIN». Уровень фритюрного масла, залитого в ванну, должен поддерживаться между этими отметками. Нижняя часть ванны заужена и образует тем самым узкий карман, в которую осаждаются подгоревшие при жарке частички.

ТЭНы разогревают фритюрное масло в обычном положении находится на дне ванны. ТЭНы поднимаются и опускаются вручную.

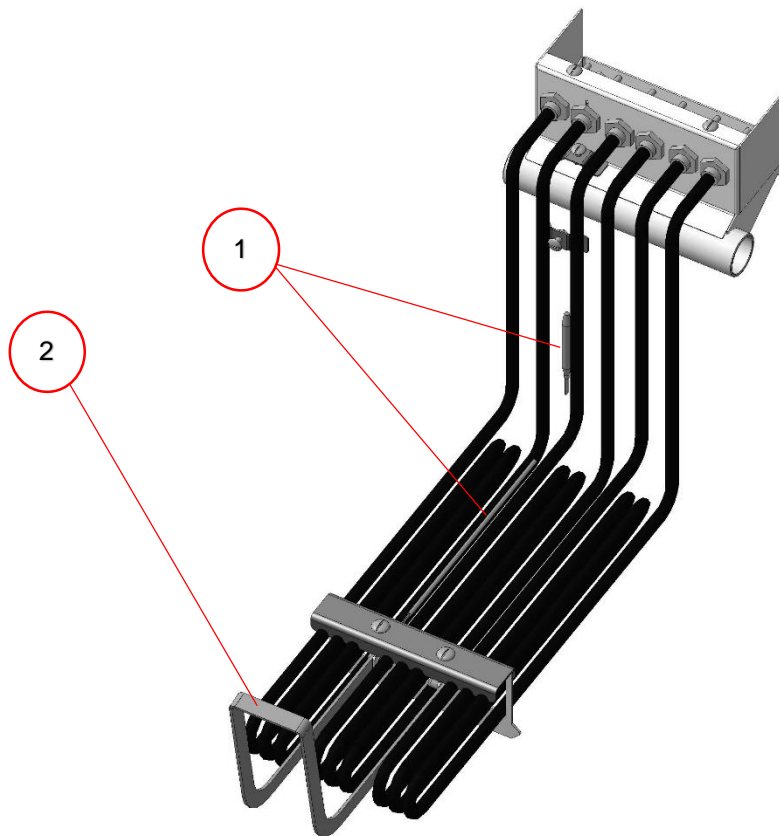


Рисунок 2 – ТЭНы.

1 – Термостат (2 шт.); 2 – Рукоятка.

После погружения на дно ванны блока ТЭНов, сверху укладывается защитная решетка (рисунок 3), предохраняющая электронагреватели от повреждений загруженными корзинами с продуктами.

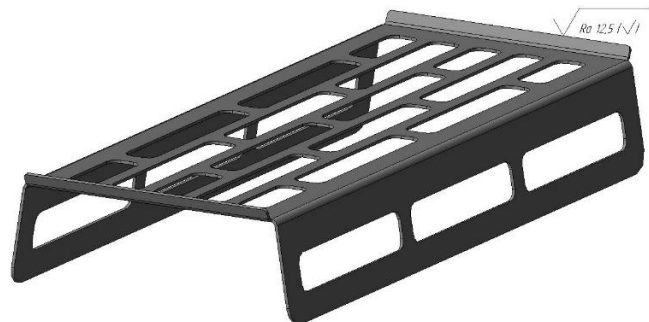


Рисунок 3 – Решетка.

Корзина поднимется вручную.

Панель управления размещена с передней стороны фритюрницы показана на рисунке 4.

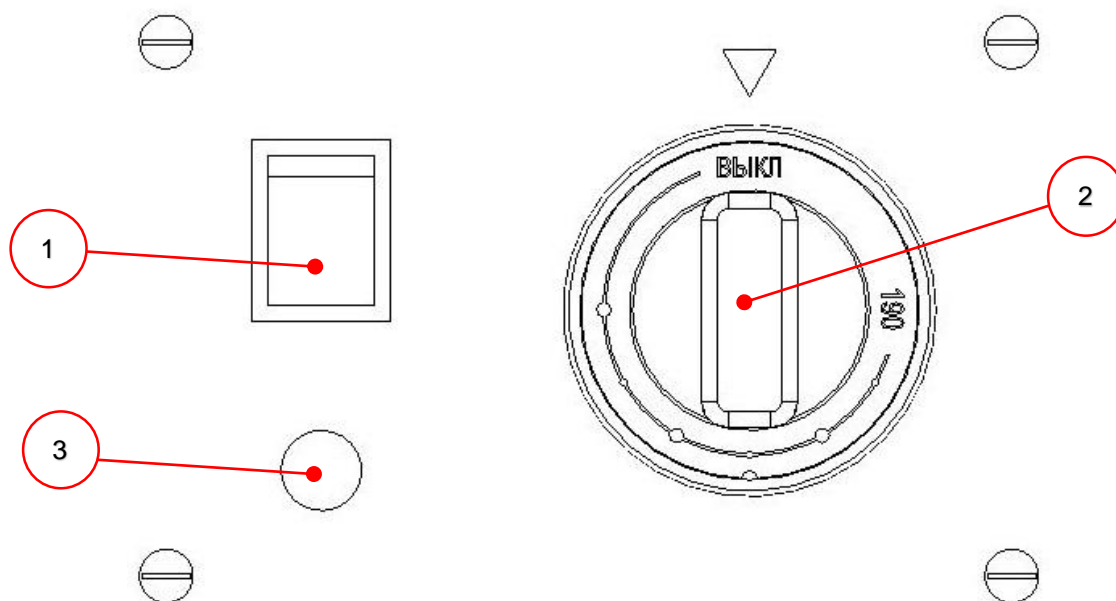


Рисунок 4

1 – Кнопка включения; 2 – Ручка терморегулятора; 3 - Лампочка нагрева.

1.4 Упаковка

Изделие поставляется в индивидуальной упаковке, обеспечивающей защиту продукции от повреждения и потерь, загрязнений от окружающей среды, а также обеспечивающей условия хранения и транспортировки.

2 Использование по назначению

2.1 Эксплуатационные ограничения

Оборудование должно эксплуатироваться в помещении при температуре окружающего воздуха от +5 °С до +40 °С и относительной влажности не более 50 % при температуре 40 °С. Понижение температуры взаимосвязано с возможным повышением влажности (например, возможна температура 20 °С при наибольшей относительной влажности до 90 %). Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м.

Степень защиты электрооборудования от пыли и влаги соответствует уровню IP20 (согласно классификации, приведенной в стандарте ГОСТ 14254-2015 (IEC 60529:2013)).

В соответствии со стандартом ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1) должна быть подключена к розетке, имеющей заземляющий контакт.



Внимание!
Оборудование должно быть заземлено.

2.2 Подготовка изделия к использованию

2.2.1 Аккуратно освободите изделие от упаковочной тары. Тару можно сохранить. В случае транспортировки или хранения она может понадобиться вновь.

2.2.2 Проверьте изделие и питающий кабель на отсутствие повреждений.

2.2.3 Проверьте комплект поставки.

2.2.4 Установите изделие на ровную поверхность.

2.2.5 Удалите защитную пленку с поверхностей (при наличии), предохраняющую от повреждений при транспортировке и монтаже. Протереть поверхности изделия сухой ветошью.

2.2.6 Фритюрницу следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, она не нуждается в использовании вытяжки, благодаря встроенной многоступенчатой очистке воздуха. Необходимо следить за тем, чтобы фритюрница была установлена в горизонтальном положении. Учитывая вид фритюрницы, ее можно размещать отдельно или вместе с другим кухонным оборудованием.

2.2.7 При установке фритюрницы в непосредственной близости от стены, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т. п., рекомендуется, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или покрыты соответствующим негорючим теплоизолирующим материалом. Необходимо при этом обратить особое внимание на соблюдение мер противопожарной безопасности.

2.2.8 Подключение изделия к сети должна проводиться квалифицированным электротехническим персоналом.



Внимание!

Если изделие находилось долгое время при отрицательной температуре, то перед включением нужно выдержать при комнатной температуре не менее 3 часов.

2.2.9 Подключите шнур электропитания к электросети.



Внимание!

Запрещается подключать оборудование к источнику электропитания другого типа.



Внимание!

Подключайте аппарат к электросети только через розетку с исправным заземляющим контактом!



Изделие маркировано символом 5021 (Эквипотенциальность или защитное заземление - это преднамеренное электрическое соединение с землей или ее эквивалентом металлических нетоковедущих частей, которые могут оказаться под напряжением.)

2.3 Использование изделия

2.3.1 Перед началом работы необходимо:

- установить все компоненты на свое штатное место;
- убедиться закрыт ли кран поз 3 рисунок 1 для слива масла.

2.3.2 Заполнить ванну маслом до указанного уровня (12 л).

2.3.3 Нажать клавишу включения поз.1 рисунок 4.

2.3.4 Повернуть ручку переключателя поз.2 рисунок 4 на необходимую температуру, включится нагрев масла до установленной температуры, загорится лампочка нагрева поз.3 рисунок 4.



Внимание!

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ НАГРЕВ БЕЗ МАСЛА!
ЭТО ПРИВЕДЁТ К ВЫХОДУ ФРИТЮРНИЦЫ ИЗ СТРОЯ**

2.3.5 После того как температура масла достигла установленного значения, лампочка нагрева поз.3 рисунок 4 погаснет, можно начинать готовить.

2.3.6 Загрузите в корзину продукт в количестве не более 2,5 кг. Установить корзину поз.2 рисунок 1 на свое место.

2.4 Завершение работы

По завершении работы на фритюрнице необходимо повернуть ручку переключателя поз.2 рисунок 4 на ноль и нажать кнопку поз.1 рисунок 4, после чего лапочка нагрева и нагрев масла отключатся, масло начнет остывать.

2.5 Долив масла

Если в процессе работы уровень масла в ванной приближается к отметке «MIN», оператору необходимо долить масло согласно инструкции, описанной ниже.

В процессе работы на фритюрнице необходимо следить за уровнем масла в ванне и в случае необходимости доливать. Перед тем как долить масла в ванну необходимо:

- Выключить фритюрницу нажатием на кнопку поз.1 рисунок 4 и повернуть ручку переключателя поз.2 рисунок 4.
- Долить масло в ванну тонкой струйкой до необходимого уровня.
- Включить фритюрницу нажатием на кнопку поз.1 рисунок 4 и повернуть ручку переключателя поз.2 рисунок 4.

2.6 Замена масла

2.6.1 В процессе работы фритюрницы необходимо постоянно следить за качеством и чистотой масла, и вовремя его заменять. Замену масла необходимо делать, отключив электропитание и далее действовать в следующем порядке:

2.6.2 Дождитесь остывания масла до температуры 60 °С. Если масло холодное, то его следует подогреть до этой температуры.

2.6.3 Подсоедините шлаг к трубе слива, опустите сливной шлаг в подставленную емкость.

2.6.4 Откройте сливной кран, подождать опустошения ванны, закройте сливной кран.

2.6.5 Вытащите и отсоедините сливной шланг, уберите емкость.

2.6.6 Перед заливкой свежего масла фритюрницу следует очистить и вымыть.

2.6.7 Залейте свежее масло в ванну на уровень до отметки «MAX».

2.7 Частота замены масла

Масло может быть использовано продолжительное время, после чего следует заменить свежим. Степень годности масла необходимо определять специальным прибором или при помощи тестовых полосок. Так же необходимо следить за вспениванием при опускании очередной партии, если вспенивание стало чрезмерным, то необходимо произвести замену масла.

2.8 Действия в экстремальных условиях

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии и продукта. Сообщить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; сообщить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.


В случае отключения электропитания прекратить работу и сообщить руководителю. Не следует пытаться самостоятельно выяснять и устранять причину.

3 Техническое обслуживание

3.1 Общие указания

Техническое обслуживание — это действия, выполняемые на изделии по уходу за ним, для поддержания его в работоспособном состоянии. Правильное и полное техническое обслуживание обеспечивает долгую службу изделия и качественное его использование.

Техническое обслуживание **на гарантийном периоде** эксплуатации заключается в проведении контрольно-диагностических, крепежных, регулировочных и смазочно-заправочных работ, направленных на обеспечение технически исправного состояния изделия.

	<p>Внимание!</p> <p>При возникновении неисправностей в гарантийный период обязательно необходимо обращаться в сервисную службу.</p>
---	--


Если **в период гарантийного срока** изделие вышло из строя по вине потребителя вследствие неправильного хранения, транспортировки, монтажа, установки, эксплуатации, внесения изменений в изделие без согласования с изготовителем или иных причин, признанных изготовителем виной потребителя, то ремонт производится за счет потребителя и не рассматривается как гарантийный случай.


В постгарантийный период рекомендуется проводить регулярное обслуживание в сервисной службе не реже раза в год.






При выполнении технического обслуживания необходимо тщательно соблюдать меры безопасности.

До и после использования необходимо проводить осмотр и очистку от загрязнений и жира.

<i>ПРОЦЕДУРА</i>	<i>ПЕРИОД</i>
Мойка жарочной ванны и ее составляющих	ежедневно
Чистка внешних поверхностей	ежедневно

	<p>Внимание!</p> <p>ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ ВОДОЙ, ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПРОТИРАТЬ ВЛАЖНОЙ ВЕТОШЬЮ</p>
---	---

	<p>Внимание!</p> <p>НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ ИНСТРУМЕНТЫ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА!</p>
---	---


	<p>Внимание! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТИРКА ФРИТЮРНИЦЫ БЕНЗИНОМ, КЕРОСИНОМ ИЛИ ЩЕЛОЧНЫМИ РАСТВОРАМИ!</p>
	<p>Внимание! ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ФРИТЮРНИЦУ, НЕ ДОЖДАВШИСЬ ЕЕ ОХЛАЖДЕНИЯ! ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ДАННЫМ ПРАВИЛОМ ЧРЕВАТО ПОЛУЧЕНИЕМ СЕРЬЁЗНЫХ ОЖОГОВ!</p>
	<p>Внимание! ОПАСНОСТЬ ВОЗГАРАНИЯ ПРИ СНИЖЕНИИ УРОВНЯ МАСЛА НИЖЕ МИНИМАЛЬНОГО УКАЗАННОГО УРОВНЯ!</p>
	<p>Внимание! Фритюрница должна быть установлена и применяться таким образом, чтобы не произошло соприкосновение воды с маслом!</p>
	<p>Внимание! Не применять использованное масло!</p>

3.2 Меры безопасности

Производственный персонал, использующий в работе изделие, должен пройти соответствующий инструктаж и проверку по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с электрическими установками.

При проведении технического обслуживания необходимо руководствоваться следующим:

Не допускать попадания значительного количества воды или жидких чистящих средств на оборудование, это может привести к выходу его из строя. Очистку поверхностей необходимо производить слегка влажной ветошью; допускается использование нейтрального моющего средства. После влажной чистки необходимо вытереть поверхность насухо.

	<p>Не прикасайтесь к горячим поверхностям.</p>
---	--

Во избежание поражения электрическим током, не погружайте электрический кабель, вилку кабеля или любые части изделия в воду или в какую-либо другую жидкость.

Не оставляйте оборудование без присмотра.

Отсоедините электрический кабель от источника электрической энергии, если оборудование не используется, а также перед чисткой.

Не разрешается эксплуатация любого оборудования, у которого повреждены электрический кабель или вилка.

Не допускайте, чтобы электрический кабель свисал с кромки стола или касался горячих поверхностей.

Будьте особенно внимательны при перемещении оборудования, в котором находится горячий жир или другая горячая жидкость.

Не разрешается применять оборудование для любых целей, кроме как по прямому назначению.

Во избежание поражения электрическим током подключайте только к заземлённой розетке.

Для чистки данного изделия не применяйте порошковые чистящие средства.

Ремонт данного изделия должен выполнять сервисный центр.

Запрещается включать нагрев с низким уровнем масла! В процессе жарки рабочий персонал, обслуживающий фритюрницу, обязан следить за уровнем масла в ванне и в случае надобности подливать осторожно тонкой струйкой до уровня «MAX»!

При чрезмерном вспенивании при очередной партии продукции, то необходимо заменить масло.

Запрещается применять использованное масло, так как оно имеет более низкую температуру воспламенения и большее пенообразование при кипении.

3.3 Порядок проведения технического обслуживания

Ежедневно в конце смены необходимо:

1. Дождитесь остывания масла до температуры 60 °С. Если масло холодное, то его следует подогреть до этой температуры.
2. Подсоедините сливной шлаг к трубе слива, опустите сливной шлаг в подставленную емкость.
3. Откройте сливной кран, подождать опустошения ванны, закройте сливной кран.
4. Вытащите и отсоедините сливной шланг, уберите емкость.
5. Тщательно вымыть фритюрницу тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства для нержавеющей стали.
6. Мойке подлежат следующие компоненты: корзинки для продукта, жарочная ванна, блок нагревателей.
7. Собрать фритюрницу в обратном порядке.
8. Удалить пролитые остатки масла с поверхности фритюрницы и напольного покрытия.

3.4 Проверка работоспособности изделия

Убедиться, что изделие подключено к электросети.

Включить изделие согласно описанному порядку в п.2.3

4 Срок службы, хранение и транспортирование

Срок службы изделия - 7 лет.

Транспортирование и хранение изделия рекомендуется в заводской упаковке. Упакованные изделия могут транспортироваться всеми видами транспорта, кроме негерметизированных отсеков самолетов и открытых палуб кораблей и судов, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

В качестве транспортной тары используют ящики дощатые и другую тару, обеспечивающую сохранность груза при транспортировании.

Перед (и после) длительным хранением рекомендуется провести техническое обслуживание с проверкой работоспособности.

Изделия должны храниться только в упакованном виде при отсутствии в окружающем воздухе кислотных, щелочных и других агрессивных примесей.

Температура окружающей среды во время транспортирования и хранения должна быть в диапазоне от минус 25 °С до плюс 50 °С.

5 Комплект поставки

Таблица 3 – Комплект поставки.

Наименование	Кол-во
1 Фритюрница электрическая настольная RoboFry ECT1, шт.	1
2 Паспорт, экз.	1

6 Гарантийные обязательства

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу оборудования в течение 12 месяцев с момента получения оборудования дилером (по транспортным документам) или в случае продажи через структуры компании Деловая Русь с момента продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Технические характеристики оборудования могут быть изменены в любое время при совершенствовании изделия и по другим причинам. Приведенные в настоящем документе технические характеристики служат в качестве ориентира для пользователя при определении пригодности оборудования для задач пользователей и не являются предметом гарантийного обязательства.

Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения изделия произошедшего по вине потребителя.

При соблюдении требований этого документа производитель гарантирует нормальную и безопасную эксплуатацию оборудования. Неправильное использование оборудования может привести к угрозе нанесения травм, и даже смерти персонала. Производитель и Поставщик не несут ответственности за любые инциденты и нанесения ущерба здоровью, вызванные неправильной эксплуатацией оборудования и несоблюдением, мер безопасности и правил работы, изложенных в данном документе.

В виду постоянного совершенствования изделия, технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Реквизиты изготовителя:

ООО «Роболабс»

Россия, 170000, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 11

Телефон официального сервисного центра в России +7(495) 956-36-63

7 Свидетельство об упаковке

Фритюрница электрическая настольная	RoboFry ECT1	№
_____	_____	_____
наименование изделия	обозначение	заводской номер

Упакована Фритюрница электрическая настольная RoboFry ECT1 согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической документации.

_____	_____	_____
должность	личная подпись	расшифровка подписи

год, месяц, число

8 Свидетельство о приемке

Фритюрница
электрическая
настольная

RoboFry ECT1

№

наименование изделия

обозначение

заводской номер

изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признана годной для эксплуатации.

Инженер ОТК

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число